

Januar menu

Bobler & snacks 165,-

Blodappelsin og laks

Rimmet laks med bergamotte og små gule
beder fra Lars samt blodappelsinfileter

Estragon og selleri

Knoldselleri og spinat fra marken samt
skummet estragon med muslinger, pistacie og
Samsø æbler

Butternut squash og blå ost

Sprød vaffel med butternut squash og valnød
samt grube lagret blå ost, mandarin og kvæde

Skovens svampe og ramsløg

Stegte gnocchi med svampe og gedeost samt
ramsløgskapers og vilde svampe

Tyttebær og bæredygtigt fangst

Jordkokker og bæredygtigt fangst med
hyldeblomst kapers, kål og karamelliseret
fiskesauce

Chokolade og kaffe

Kaffe iscreme og chokolade mousse samt
karamelsauce og nødder

Lille pakke 895,-/800,-

Bobler & snacks samt

3 retter med vinmenu/saftmenu

Hele bordet vælger de samme retter.

Hele pakken 1500,- /1300,-

Bobler & Snacks, vinmenu/saftmenu samt

6 retter og danskvand

**Middagen kan afsluttes med kaffe eller te
samt hjemmelavede godter 125,-**

3 retter 485,- / 4 retter 585,

5 retter 675,- / 6 retter 765,-

Vinmenu

2 glas 200 ,- / 3 glas 300 ,- / 4 glas 400 ,-

5 glas 490 ,- / 6 glas 580 ,-

Hjemmelavet saftmenu

2 glas 145 ,- / 3 glas 215 ,- / 4 glas 275 ,-

5 glas 335 ,- / 6 glas 395 ,-

Danskvand 30,- pr person

Lørdagsfrokost kl 12-15

3 retter **295 ,-** Vinmenu **295 ,-**

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas - **595 ,-**

Vi har guld i Det Økologiske Spisemærke.